

2017 台灣素食節

菩提金廚獎

台灣 低碳飲食 席捲全球

總獎項高達30萬元

NT\$300,000 Total Reward

關愛生命「筷素」救地球  
素食廚藝大賽



全球第一  
大型素食  
廚藝大賽

敬邀您來「廚」動奇蹟愛地球

截止報名日期：2017年9月28日(星期四)  
決賽時間：2017年11月3日~5日(星期五~日)

社會組

學生組


Dates/venues 活動日期/地點

Entry Form 參賽資格：學生組、國際組(International)  
Submission Deadline 截止報名日期：2017年9月28日(星期四)

Please complete Entry Form in CAPITAL LETTERS and e-mail together with the ingredient/Method Card and Entry Fee to the Event Manager before Monday, 28th September, 2017

請於2017年9月28日(星期四)前，將材料單/烹飪方法連同參賽表格寄交大會統籌辦理。

Finals

2017年11月3日~11月5日 AM: 10:00(FRI~SUN)  
Taipei Expo Park/No. 1, Yumen St., Zhongshan Dist., Taipei City 104, Taiwan (R.O.C.)

醒吾科技大學/新北市林口區粉寮路1段101號

花博公園長廊廣場/台北市玉門街1號

活動詳情：<http://lifeprotection.pixnet.net/blog>  
(素食桃花源部落格)

查詢專線：+886-2-3151-5333/+886-963-336-100  
Eail: lifeprotection@gmail.com

指導單位：教育部、林鶴地研究室  
共同主辦：中華素食推廣發展協會、大馬護生推廣中心  
協辦單位：仁和素食兩喜宴會場、觀華飯店、華慈元素食、裕珍軒、法華園素食會、慈青庭素食餐廳、鮮香科大、佛光大學  
執行單位：桃花源文化出版社

# 素食桃花源

Vegetarian 2014 第十一集

全球第一本深耕素食養生美食誌

全球矚目 Bodhi Golden Chef Award

「呷菜」最高尚  
環保、減碳、救地球

## 新食尚

兩岸搶鮮報  
素食餐廳大搜錄



品味生活  
The taste of life

### 大嚐經

「素食達人」陳瑞珍人氣餐廳美味大好評

### 旅行好滋味

新加坡、馬來西亞「南洋素飄香」誘人味蕾

### 餐飲面面觀

全球素食產業發展與趨勢



### 菩提金廚獎

八國聯軍角逐「菩提金廚獎」

減碳、護生全球唯一大型素食廚藝賽

搶救地球大作戰



主旨：函送本中心辦理「關愛生命、筷素救地球」2017年台北國際第十一屆「菩提金廚獎」創藝大暨台灣素食節競賽規則，請查照。

1.指導單位：教育部、林鴻池研究室

2.主辦單位：中華素食技能發展協會、大悲護生推廣中心

大悲護生推廣中心基於尊重生命，致力推廣大眾樂活的蔬食飲食生活，讓生命教育落實在飲食文化從93年起，先後出版11期非營利的養生美食誌，藉於推廣及深耕蔬食，廣介全國優良素食餐廳，獲者高度的信賴與支持，與讀者熱烈的迴響與肯定。「素食桃花源」書中刊載著歷屆所有得獎選手的介紹，讓得獎者於素食料理的星光舞台大放異彩！

為了搶救地球，達到蔬食減碳、節能為地球的暖化盡一份心力，「關愛生命、「筷」素救地球-2017年第十一屆台北國際菩提金廚獎」創藝大賽活動，在此懇請鈞校鼓勵學生參賽，請各校指導老師，學生報名參加，俾利於活動順利進行，請鑑核。

說明：一、為發揚蔬食養生文化與激勵蔬食廚藝人才，提昇餐飲相關科系專業技能，促進各校學術交流，特舉辦2017台北國際第十一屆「菩提金廚獎」創藝大賽。本活動分學生、和國際兩組，進賽與總決賽。希望藉由此活動讓全國廚師、學生有著良善的學習環境，精進廚藝外，還可領取獎金、獎盃及獎狀，更可將「台灣素食好精彩」展現，大放光彩登上國際舞台！

二、競賽辦法詳如附件一至附件三。

三、報名表格詳如附件四。

四、報名截至時間：中華民國106年9月28日止。

五、學生組複賽日期/地點：10/22日〈醒吾科大〉

決賽日期/地點：11/3~11/5日〈星期五~星期六〉台北花博長廊廣場(台北市中山區玉門街一號)圓山捷運站旁



附件一：比賽形式、競賽資格、競賽流程

1.競賽形式	競賽分為初賽、複賽、決賽。(初賽書面審核)
2.參賽組別	學生組(個人賽)、社會組(個人賽)〈職業組、農會家政班、國際人士〉。
3.參賽資格	<p>1. 凡就讀於餐飲、觀光及食品相關科系對廚藝有熱忱之學生，不限名額。</p> <p>2. 學生組：參與競賽的學校，請提供 貴校正確名稱，於競賽會場上標示，可藉此增加 貴校的知名度。請於報名表上，詳填指導老師姓名，俾便會後發行活動專刊記載作業。</p> <p>3. 社會組：請詳填服務單位，俾便會後發行活動專刊以利作業。</p> <p>4. 經報名參賽的選手，一律可獲得(參賽證明)獎狀乙張；入圍複賽的參賽者一律可獲得(入圍獎)獎狀乙張，指導老師皆頒發(指導獎)獎狀乙張。</p> <p>5. 學生組的參賽選手需設計兩道菜餚。初賽、複賽為同一道自選菜，決賽菜品以可食用之「花」類入菜為主題，需符合經濟效益及實用性。兩道佳餚的製作過程卡需於報名時同時寄達，社會組只需設計一道決賽菜品。</p> <p>6. 參賽者每人須繳交三百元報名費。敬請提早報名，以便作業。</p> <p>報名：請以 9/28 日以前完成報名手續，一律採郵局掛號報名。</p> <p>7. 參賽者須詳填妥報名表，請註明組別。報名表格可影印使用，一式兩份，一份 (含報名表、配方表、菜品數位照片及著作權授權書)的書面資料，連同另一份電子檔(燒光碟片)，及報名費 300 元，於 9 月 28 日前(以郵戳為憑)，掛號郵寄至：新北市中和區復興路 73 號 6 樓之一【大悲護生推廣中心】收。</p> <p>8. 相關參賽表格可至：<a href="http://lifeprotection.pixnet.net/blog">http://lifeprotection.pixnet.net/blog</a> 素食桃花源部落格下載及查詢賽事所有流程變動及細節等。</p>
參賽費用	
報名方式	
下載表格	請於寄出一星期後電洽：(02-3151-5333 / 0963-336100)
4.競賽流程	<p>1. 主辦單位將於 9/28 日報名截止，10/6 日前由評委完成初賽審查結果後，10/10 日以書面，或電話通知參賽者於醒吾科大進行複賽。</p> <p>2. 學生組於 10/22 日(星期日)進入複賽，11/4 日(星期六)進入準決賽。社會組於 11/3 日(星期五)進入準決賽。</p> <p>3. 參賽選手請提前三十分鐘至會場，並檢附選手相關身分證明文件辦理報到手續，及繳交當日比賽之大、小菜卡。(大菜卡以 A4 紙張加護貝製作，書寫創作理念、作品名稱、參賽選手姓名，參賽單位、指導老師姓名)，小菜卡以 A4 紙張折成三角型立牌(作品名稱、參賽選手姓名，參賽單位)。</p> <p>4. 參賽者請一律身穿廚衣、頭戴廚帽與圍裙標準服裝等(請選手自備)。若有不符合者，取消競賽資格。請注意服裝儀容整潔，否則將採扣分！</p> <p>5. 選手請於賽前五分鐘就比賽爐台位置，聆聽評審說明競賽注意事項。遲到者由總平均分數中扣除 5 分。</p> <p>6. 第一聲鑼響，表示比賽開始。第二聲鑼響，表示比賽結束，所有動作需停止，馬上清理比賽現場並撤出選手所有自備用品。</p> <p>7. 比賽採公開評分，以示公正，賽後 30 分鐘即公佈成績，名單將於活動結束後 5 日後公佈於網站上。頒獎典禮於 11/5 日當天舉行。</p>

附件二：競賽規定

5. 競賽  
規定

1. 為推動本土農業，希望透過在校學生及廚師之專業技能，創意料理出滿足時尚健康之養生料理。以「花」入菜，再搭配在地食材為蔬食養生文化飲食，且符合環保和節能減碳為原則之料理。  
※參賽者需自備所有食材（不可含有動物性基因及五辛、蛋、奶、酒類、素食再製加工品），以新鮮食材入菜為主，禁帶葷性調味料，一經發現當場沒收！所有食材以全素食為主。
  2. 參賽者或其代表不得向競賽評審團或大會負責人進行遊說活動。
  3. 比賽開始逾 15 分鐘未進場者，冒名頂替者，一律取消參賽資格。
  4. 完成報名後，既不能更換菜品。競賽製作品必須根據報名表製造，違者將扣分或不計分。
  5. 比賽包含備料、烹調、呈送評委、及衛生清潔等全部過程。不可有半成品、切割(不可出現丁、條、碎等切割手法)，但可先清洗處理外皮。調味、刀工形成、成熟、醬汁亦須在比賽時間內現場製作完成。若烹調原料如需漲發，需在報名表中注意事項欄中註明，經評委核定方可於賽前場外準備。
  6. 賽事進行前，將所有準備食材(原料)置於器皿中，供評委公開一一檢查。若攜帶半成品，總分將扣 5 分；盤飾物須可食用，非食用的盤飾不列入計分。
- 7.菜餚規定：
- 學生組：菜量總數以 5 人份為準(二份展示、一份拍照，二份供評審試吃)。複賽時間以 60 分鐘為限，需完成一道創意自選菜的製作。  
決賽以 70 分鐘為限，需完成一道以「花」入菜指定菜餚。
- 社會組：菜量總數以 5 人份為準(二份展示、一份拍照，二份供評審試吃)。力求具有經濟效益性。  
決賽以 70 分鐘為限，需完成一道以「花」入菜指定菜餚。
8. 完成之成品必須置於餐盤中，並依照指示送到展示桌及評審桌。
  9. 成品高度及烹調型式不限，唯面積不得超出 90cmx60cm 的桌面範圍。桌面展示列入評分項目。
  10. 技法不限，原料由參賽者自備一般性調味料及單方調味料。大會將提供基本調味料(醬油、鹽、油、醋)，不可使用現成複合調味料及食品添加物，全素食。
  11. 為響應節能環保，食材勿過度浪費。廚餘請自行帶走，違者扣分。參賽者須於競賽結束後清潔爐台，經服務人員確認無誤後方可離場，違者扣分。
  12. 大會提供：學生組複賽在學校的中餐教室，故不提供烤箱、果汁機。  
決賽會場提供：快速爐灶兩口爐、瓦斯點火槍一隻、砧板各二個、蒸籠一組、十六吋圓盤二個、配菜盤三個、扣碗三個、筷子三雙、托盤、剪刀一隻、粗網、細網、勺子、漏勺各一隻、沙拉油、洗碗精各一瓶，菜瓜布一塊、抹布二塊，餐具若不符合使用，請自行攜帶。
  13. 此活動所須之食材費、餐費與交通費請自理。
  14. 選手的廚服一律不可有學校名稱及服務單位名稱、Logo 出現於廚衣上。

附件三：評審辦法、獎勵辦法

6.評審須知	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 每位評審應於賽前 20 分鐘抵達，向評審長完成報到，並依規定得以檢查參賽隊伍之材料，並得以於比賽中進行評審事宜。</li> <li>2. 每位評審需參加由評審長逾賽前 10 分鐘所舉行之賽前簡報，並協助評審長進行之比賽注意事項說明。</li> <li>3. 評委會將以公正、公平、透明化且無私的基點對大賽負責，不可與選手溝通。菜點製作過程中，監理員所記錄的違規處，由單項評分組評委共同議論扣 1-5 分。</li> <li>4. 評委應依評分內容與標準給予每道成品分別評分，並應詳列扣分標準。需在判分欄內寫明優缺點，如扣分有更改情形則需簽名確認。</li> </ol>					
7.評分標準	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 評分標準：滿分 100 分。按照整體觀感、調味、衛生、火候、口感、創意，以下述一至六項成績總和，為該選手的最終比賽成績。             <ol style="list-style-type: none"> <li>1.1 整體觀感 15 分→(1) 取量，主配料比例及顏色搭配 (2)刀工精細整齊(3)芡汁適度，色澤自然 (4)展示裝盤美觀，餐具與菜肴協調。</li> <li>1.2 調味 20 分→(1)適當烹煮成愉悅口感。(2)調味適當 (3)口味純正。</li> <li>1.3 衛生 15 分→(1)生熟分開，(2)前置過程 (3)個人衛生、場地清潔、製作過程均符合良好衛生規範。(4)過程及成品中不可使用人造色素、人工添加物。(5)所有盤飾或雕刻品，都必須可食用的。</li> <li>1.4 火候 15 分→(1)火候得當 (2)質感鮮明，符合其應有的脆、嫩、軟、酥等形成愉悅口感特點。</li> <li>1.5 口感 15 分→(1)主味突出 (2)無失味(生、糊現象)原料變質，調味失散。</li> <li>1.6 創意 20→(1)新鮮感 (2)接受度，外觀是否具有實用及經濟性。(3)講究餐具、盤具、擺盤 (4)合展台設計 (5)選手完成菜品時，需陳述創作理念或背景以 1 分鐘為限。讓評審感受到做菜者的料理用心。</li> </ol> </li> <li>2. 競賽作品必須根據報名表之圖檔、食材相符，並經由評委初賽核備後之菜色參與複賽與決賽。違者將扣分或不予計分。</li> <li>3. 參賽者須在指定時間內完成作品，未能完成作品之參賽者將不予評分。違反規定者由監理長建議扣分並由總裁判長核准。</li> </ol>					
8.競賽獎勵	組別	金廚獎(各 1 名) 金鼎乙座 獎牌乙面 獎狀乙張	銀廚獎(各 1 名) 銀鼎乙座 獎牌乙面 獎狀乙張	銅廚獎(各 1 名) 銅鼎乙座 獎牌乙面 獎狀乙張	優勝獎 (各取 5 名) 獎牌乙面 獎狀乙張	新秀獎 (各取 10 名) 獎牌乙面 獎狀乙張
廠商將提供各項獎項	學生組	30,000 元	12,000 元	10,000 元	6,000 元	2,000 元
	社會組	30,000 元	12,000 元	10,000 元	6,000 元	2,000 元
9.其他相關事項與權利	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 參賽者一旦報名，即等同接受及同意遵守廚藝競賽所有規則。</li> <li>2. 得獎者，將於競賽會場上公開學校、指導老師姓名表揚外，並接受當天媒體採訪、拍攝及日後刊載於「素食桃花源」養生美食誌、網站或會後(創意密笈)專刊上刊登，以茲鼓勵。</li> <li>3. 評委會的決定視為最終決定，賽後恕不接受任何申訴。且大賽組委會擁有對本次大賽規則的最終解釋權，並有權更改大賽所有章程。修改部分將於「素食桃花源」部落格或網站揭示，請選手們隨時注意！</li> </ol>					



大悲護生推廣中心 Benevolent, Life Protection Center  
Taiwan Taipei The 11th International Bodhi Golden Culina

2017 年台北國際「第 11 屆菩提金廚獎」大賽報名表

複賽  決賽  請於  打  ※競賽作品請根據報名表，違者將扣分或不計分

組別：學生組  社會組  請於  打  收件日期編號：

服務單位：

聯絡電話：

分機：

學校名稱			分機：
學校電話			
指導老師姓名		(手機)	
老師 e-mail：			
參賽者姓名：			2 吋個人照片 請著廚衣、帽
(英文姓名)			
出生年/月/日	年 月 日	性別：	
身分字號			
聯絡電話	(家)	(手機)	
e-mail			
聯絡地址			
經歷說明 得獎經驗(3-5 項)			
參賽作品名稱			
創意說明			
營養成分			
口感說明：			
材料說明 (需標明重量單位)			

調味料部分  
(需標明重量單位)

製作過程說明  
(依條例式詳述  
作法)

注意事項：  
賽前需預先製作項目：

\*注意 複賽無法提供烤箱

\*決賽：

需使用烤箱 果汁機 蒸籠

請於打

(作品相片 4\*6 黏貼處)

附註：請參賽者自行增加頁數

- 1.獲勝者將在會場上、書籍上公開表揚指導老師及學校。
- 2.請參賽學生詳填各項資料，(本會將會保密資料，不會使資料外流)
- 3.附貼完成後之創意名菜之照片，製作過程請用 word 電子檔製作。

※著作權同意書請上網下載，報名時請附上